

NACHHALTIGKEIT – für Mensch und Natur! Nach dieser Philosophie produzieren wir! Von Anfang an stellen wir unser Ghee aus Frischbutter von BIOLAND-Kühen her.

Die Anforderungen der Haltung nach BIOLAND-Richtlinien sind um ein Vielfaches höher als die der EU-Bio-Standards. Durch diese Standards ist gewährt, dass auch zukünftige Generationen unbelastete Lebensmittel genießen können.

An unserem Standort in Radebeul, versuchen wir, durch ein auf unsere Produktion abgestimmtes Energie- und Wassermanagement Ressourcen zu schonen und hiermit einen weiteren Beitrag für die Natur zu leisten. So wurde 2017 durch die Anschaffung neuer Kochkessel und Abfüllanlagen der Stromverbrauch um ca. 30 % reduziert.

Seit es PVC-freie Deckel auf dem Markt gibt, sind sie zu unserem Standard geworden. Unsere Etiketten sind ablösbar, damit das Glas wiederverwendet werden kann.

Um die Umwelt zu schonen, haben wir einen eigenen Wald in Sachsen gekauft, der nach und nach aufgeforstet wird, um zukünftigen Generationen den Lebensraum zu erhalten.

Die Firmengründerin und Inhaberin Beate Beckmann fing 2004 in Himmelried in der Schweiz als Wildkräutersammlerin unter dem Namen Himmelrieder Chrüterhäs an.

Die daraus entstandenen Produkte verkaufte sie 9 Jahre lang auf dem anthroposophischen Wochenmarkt in Arlesheim. Im Laufe dieser Zeit entwickelte sie 12 Frischbrottaufstriche, die von 2009 – 2017 zum Teil auch von der Lilith GmbH produziert wurden.

Auch die Ghee, die sie auf einer ihrer zahlreichen Reisen in Indien lernte zu kochen, fand auf dem Markt zusehends Anklang. So kam es, dass 2012 die ersten Anfragen von Großabnehmern kamen und wir die Produktion in Dresden starteten.

Seitdem ist der Vertrieb längst über Deutschlands Grenzen hinausgewachsen und neue Produkte ergänzen das Lilith Ghee-Sortiment.

... mehr leckere
REZEPTIDEEN
unter

www.lilith.bio



Lilith GmbH
Meißner Straße 191
01445 Radebeul

info@lilith-gmbh.com

+49 (0) 3514 076 309 2



... aus Liebe zur Natur

zum Braten, Kochen und Verfeinern
- laktosefrei, enthält Vitamin A -



Ghee oder geklärte Butter wird aus frischer Butter, bei uns aus Bio- und Naturlandbutter, hergestellt.

Ghee und Butterschmalz ist nicht das Gleiche.

Während Ghee in einem langen Schmelz- und Kochprozess hergestellt wird, erreicht man den Fettgehalt von Butterschmalz nur mit Zentrifugen und es ist nicht laktosefrei.

Bei der Kochung wird das Wasser verdampft, die Laktose verkocht, was bleibt, ist ein 99%iges Speisefett und der Milchzucker.

Weiterhin hat Ghee wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamin A und E und ungesättigte Linolsäure.

In Indien ist Ghee seit Jahrhunderten bekannt und bewährt. Es hat dort den gleichen Stellenwert wie beispielsweise das Olivenöl in Südeuropa – es gehört in jeden Haushalt. In Indien verwendet man es nicht nur zur Zubereitung von Speisen, sondern auch zur äußeren Anwendung.

In unseren Breitengraden bekannt und bewährt zum Kochen, nutzt man Ghee hauptsächlich in der Küche. Sein einzigartiger Geschmack und seine fantastischen Kocheigenschaften (Rauchpunkt bei 220°C) machen es zu einem wertvollen Begleiter in der Küche, welcher sich stetig wachsender Beliebtheit erfreut.

Das macht unser Ghee so einzigartig:

- ... ist ein Butterkonzentrat,
- deshalb gilt grundsätzlich: 1 TL pro Portion
- ... eignet sich auch für die Paleo- und Ketodiät
- ... eignet sich für alles, was man erwärmt
- ... verfeinert alle Speisen
- ... haben unsere Großmütter schon hergestellt,
- sie nannten es Nussbutter wegen seines edlen Aromas

Probieren Sie unser Ghee einfach aus – gleich, ob für Gemüse, bei der Zubereitung von Fisch oder Fleisch - die Röstaromen entwickeln sich intensiv, ohne dass das Ghee verbrennt.

Und wenn Ihr Gebäck besonders lecker werden soll: auch da werden Sie von diesem feinen Buttergeschmack überrascht sein!

... aus Liebe zur Natur

Lilith

Ghee

Lilith Ghee in Größen von 20 g bis 850 g

Original Lilith Ghee

Heumilch Ghee

Kurkuma Ghee